



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Spargelschaumsüppchen mit Flußkrebse und Schnittlauch € 11,80
- Asparagi con Culatello e mousse di parmigiano** € 18,50
"Antipasto" vom gratiniertem Spargel mit Parmesanmousse, Pinienkernen und luftgetrocknetem "Culatello" Edelschinken
- Linguine con Gamberoni al pomodoro e basilico** € 23,50
Linguine mit Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum in Weißwein- Tomatensauce
- Ravioli di piselli con salmone e asparagi al vino bianco** € 23,50
Ravioli mit Erbsen gefüllt, mit Lachsstreifen, Spargel, Zuckerschote und Tomatenwürfeln in Weißweinsauce
- Salsa di scorfano "alla ghiotta" con salsa di pomodoro** € 29,50
Rotbarschfilet geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern, Tomaten, taggia Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot
- Gambero e branzino su letto di bietole e patate** € 32,50
Duett von der Riesengarnele und Wolfsbarsch gebraten auf mediterranem Kartoffel - Mangoldgemüse, Salsa verde
- Tagliata di vitello al pepe verde su asparagi gratinato** € 34,00
Tagliata vom Kalbrücken auf gratiniertem Spargel, wildem Broccoli, Kartoffelstampf und grüner Pfeffer - Brandy - Sauce
- Panna cotta mit Erdbeer – Rhabarberkompott € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 9,80
- „Tartufo al pistacchio“ € 9,80
Eis - Parfait von Pistazie und Haselnuss mit cremigen Pistazienlikör verfeinert
- Erdbeer Tiramisu im Glas serviert € 9,80
- Dessertvariation "Bellavista" € 14,80



AKTUELLE WOCHENKARTE

Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeer – Rhabarber -
Kompott, Balsamico und Walnusskrokant € 15,50